



Rezept für Gâteau delle Suore



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Ein herzhaftes Gebäck mit Kartoffeln, Schinken und Käse.

Zutaten:

- 450 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 250 g Kartoffeln
- 250 g Scamorza Käse oder Mozzarella
- 200 g Kochschinken (in einem Stück)
- 100 g Butter
- 10 g frische Hefe
- 2 Eier
- Meersalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen und 40 Minuten lang kochen lassen. Den Schinken und den Käse würfeln. In der Zwischenzeit 4 EL Mehl zusammen mit dem Wasser und die Hefe arbeiten. Der

geformte Teig abdecken und auf die Seite legen. Die gekochten Kartoffeln pressen und mit dem restlichen Mehl zusammen arbeiten. Die Butter, das Salz, die Eier dazugeben und den Teig weiter mit den Händen kneten, alle Zutaten müssen sehr gut gemischt werden. Den vorher verarbeiteten Teig dazugeben und alles weiter bearbeiten. Den Schinken und Käse zum Teig geben. Eine Form mit etwas Butter ausstreichen und mit einem EL Mehl bestäuben. Den Teig in die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad 40 Minuten lang backen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 40 Min. bei 180°C.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Ein Rezept von:

LUISAKOCHT